



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## HAMSI TAVA

1 kg taze hamsi  
1 su bardağı mısır unu  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber (isteğe bağlı)  
Kızartmak için sıvı yağ

Hamsilerin başlarını koparın ve iç organlarını temizleyin. Bol suyla iyice yıkayıp süzölmeye bırakın. Mısır ununu bir tabağı alın, içine tuzu ve karabiberi ekleyerek karıştırın. Hamsileri bu karışıma bulayın, her tarafının iyice kaplandığından emin olun.

Geniş bir tavaya sıvı yağı ekleyin ve ısıtın. Yağın kızgın olması, hamsilerin çıtır çıtır olmasını sağlar.

Hamsileri tavaya sıkıca, dairesel bir şekilde sırt üstü yerleştirin. Orta ateşte, alt kısımları altın rengini alana kadar kızartın.

Hamsilerin diğer yüzünü çevirmek için bir tabak ya da kapak yardımıyla ters çevirin ve tekrar tavaya kaydırarak kızartmaya devam edin.

Hamsileriniz tamamen kızardığında, fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine alın. Limon dilimleri ve yanında roka, soğan ve mısır ekmeğiyile servis yapabilirsiniz.

Not: Mısır ununa ekstra çıtırlık için biraz galeta unu ekleyebilirsiniz. Hamsilerin taze olması, lezzetini büyük ölçüde etkiler.

